



鱈の膳所焼き 紅梅蕪

●材料● 4人分

鱈(1kg)	1尾
つけ地	
酒	100ml
味醂	100ml
薄口醤油	50ml
粉山椒	少量
おから衣	
おから	150g
砂糖	大さじ1
味醂	15ml
薄口醤油	3ml
塩	小さじ1/4
だし汁	30ml

蕪	1/2個
蕪紅梅漬けのつけ地	
水	100ml
酢	50ml
砂糖	30g
梅肉(赤)	大さじ1
鱈の卵醤油漬け	大さじ2

(分量外)
塩、揚げ油、ひのな漬け八方煮、蕪の葉の浅漬け、
酢取り葉生姜

●作り方●

【鱈の膳所焼き】

1. 鮎はうろこを取り除き、4cm幅の筒切りにする。内臓と血合いを取り除き、水で洗う。
2. 鮎に薄塩をあて、40分おく。水で洗い、ボウルにつけ地を合わせて鮎を入れ、1時間おく。
3. 鮎の汁気をふき取って、金串を打つ。180℃に熱した油をすくい、鮎の皮目に数回かける。
4. 鮎を焼き床でじっくり焼き、焼き上がりに、つけ地を2~3回かけては乾かす作業を繰り返して焼き上げる。
5. 鮎が焼けたら串を抜き、表面に粉山椒をかける。
6. おから衣を作る。おからに他の材料を合わせてよく混ぜ、火にかける。ふんわりとした状態になるまでたえずかき混ぜながら煎る。
7. 鮎の表面におから衣を振りかける。

【蕪紅梅漬け】

1. 蕪は皮をむき、くし形に切る。立塩に30分つけ、水気をきる。
2. ボウルにつけ地を合わせ、蕪を6時間つける。

【盛り付ける】

1. 器に鮎を盛り、鮎の卵醤油漬けを天盛りにする。蕪紅梅漬け、蕪の葉の浅漬け、ひのな漬け八方煮、酢取り葉生姜を添える。